



ERDBEER-TIRAMISU

Zutaten:

Für 4-6 Personen

250 g Erdbeeren

1 unbehandelte Bio-Zitrone

4 Eigelb

50 g Zucker

500 g Mascarpone

100 ml Apfelsaft

100 g ungezuckerten Löffelbiskuit

20 g zerstoßene Amarettini

Zum Garnieren:

6 Erdbeeren

8 Amarettini

Tipp:

Nach Belieben den Apfelsaft mit 4 cl Amaretto verfeinern.

Zubereitung

Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, das Grün entfernen und klein schneiden. Die Zitrone heiß abwaschen und die Schale fein abreiben. Nun die Eier trennen und das Eigelb mit dem Zucker mit dem Schneebesen eines Rührgerätes schaumig weiß aufschlagen. Danach die Mascarpone vorsichtig löffelweise unterziehen. Mit der Zitronenschale würzen.

Die Hälfte der Löffelbiskuits nacheinander kurz von beiden Seiten in den Apfelsaft tauchen. Den Boden einer kleinen Auflaufform damit auslegen. 3 Esslöffel der Amarettini darüber verteilen. Die kleingeschnittenen Erdbeeren darauf geben. Die Hälfte der Mascarpone-Creme darüber streichen.

Die übrigen Löffelbiskuits ebenfalls kurz in den Saft eintauchen und auf die Mascarpone-Creme legen.

Die restliche Creme auf die Löffelbiskuits streichen und mit einem großen Löffel kleine Mulden in die Creme ziehen. Bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren die Erdbeeren waschen, vorsichtig trocken tupfen und halbieren. Das Tiramisu mit den Erdbeeren und den restlichen Amarettini garniere